Fédération des Boulangers-Pâtissiers de la Région Lorraine

CALIN 2013

Pour 3 gâteaux de 6 personnes (∅ 20 cm)

INGREDIENTS	QUANTITE EN G	MODE D'EMPLOI
BISCUIT FINANCIER (1 plaque)		
Poudre d'amande Sucre glace Farine Levure chimique Ss inverti Vanille Blancs d'oeufs Beurre noisette Fruits rouges en quantité suffisante	120 g 320 g 30 g 4 g 30 g 4 g 300 g 180 g	Mélangez la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et la levure chimique. Ajouter le sucre inverti, la vanille et les blancs d'oeufs. Puis le beurre noisette. Parsemer de fruits rouges. Cuire à 180° 15 à 16 min
CRÉMEUX FRUITS ROUGES		
Pulpe de fruits rouges Sucre en poudre Œufs entiers Jaunes d'oeufs Gélatine Beurre	400 g 120 g 150 g 120 g 4 g 150 g	Chauffez la pulpe. Ajouter le sucre, les œufs et les jaunes d'oeufs et cuire à 85°. Incorporer la gélatine. Puis le beurre à 50° *(Facultatif : un disque de biscuit amandes peut être ajouté sous le crémeux)*
GLACAGE BLANC		
Lait entier Glucose Dioxyde de titane *(colorant blanc en poudre)* Gélatine Pâte à glacer ivoire	1 litre 400 g 20 g 10 feuilles 1200 g	Chauffez à 85 ° : le lait entier, le glucose et la dioxyde de titane. Ajouter la gélatine puis la pâte à glacer ivoire.
MOUSSE AMANDE		
Lait entier Crème UHT Gousse de vanille Pâte d'amandes 50 % Poudre à crème Jaunes d'oeufs Sucre en poudre Gélatine Amaretto (ou kirsch Amanda) Crème fouettée	210 g 210 g 1 75 g 8 g 90 g 115 g 15 g 50 g 600 g	Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter la gousse de vanille. Infuser la pâte d'amandes dans le lait et la crème. Faire bouillir. Faire une crème pâtissière avec la poudre à crème, les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajouter la gélatine puis l'Amaretto (ou le kirsch Amanda). Enfin, après refroidissement, ajouter la crème fouettée.

MONTAGE :

